

CANARD OFFICIEL



DIMANCHE 15 FÉVRIER 2026



PLOUZANÉ XV ERDRE

ÉQUIPE B - 13 H 30
ÉQUIPE A - 15 H 15



DIMANCHE 15 FEVRIER - STADE DE KÉRAMAZÉ
BUVETTE SUR PLACE - ENTRÉE 5€



Impression QUESTELO

COMPOSITION

ÉQUIPE A



A. LE BARS



M. LECLERCQ



PA. BILLY



M. LIMA



Y. LE GUENNEC



C. ROBIN



M. CAUCHOIS



P. LUEFENIU



H. PAROISSIEN



R. CARON



M. RIO



E. PAPE



L. ROMONT



A. PARE



D. COULON (CAP)

16. B. ALAOUI

17. N. RAOUL

18. M. BOSCHER

19. L. BLANC

20. N. DUHAZE

21. C. CARON

22. J. PRUNET



COMPOSITION

ÉQUIPE B



A.LAIGLE



M.LE MARCHAND



L.LE BARS



M.SPAGNOL



N.DUHAZE



N.MONAT



S.GUEVEL



L.BLANC



J.BAUMONT



C.CARON



L.SALAUN



M.SAUVAGE



T.VIARD



T.STEPHAN



R.MASSERON

17.L.LE BARS
18.G.PHILIPOT
19. T.DEHANT

20. A.CARRIJO LOPES **M.LEMAHIEU**
21. M.POULIQUEN
22. T.ROUFFAUD



DÉPARTEMENT
Finistère
Penn-ar-Bed



STAFF SENIORS



ADRIEN
LEROY



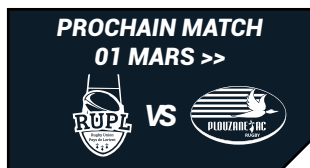
HUGO
PAROISSIEN



AMAURY
DESTOUCHES



YANNICK
HERBEL



GABRIEL
LEBAILLY



LÉO
MADEC



MORGANE
CAUCHOIS



VICTOR
BILLY

SOIRÉE ANNÉES 70, 80, 90!

ANIMÉ PAR LE GROUPE >>
WHAT ELSE

SAMEDI 21 FÉVRIER

INSCRIPTIONS

19H SALLE TRÉMAÏDIC, PLOUZANÉ



The Med's

The Med's vous propose des plats venus d'Anatolie en Turquie. Ces plats ont des origines diverses et sont cuisinés par différentes ethnies, comme par exemple par les Arméniens, les Arabes orthodoxes, les Kurdes, et les Turcs. Ces recettes dont l'histoire est riche de plusieurs siècles nous parviennent parfois changés mais toujours savoureux. La base de nos plats traditionnels est la viande d'agneau Quercy et la cuisse de poulet fermier Argoat. Le reste vient des mains de notre chef et de son équipe. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations ou de renseignements.

